

AT | DE | CH

GRAZ

INTERNATIONALES
TRÜFFEL
FESTIVAL

20.10. bis 01.11.2026





TRÜFFELFESTIVAL GRAZ 20.10. – 01.11.2026

Es ist eine echte kulinarische Sensation: In den Wäldern der Genuss-Hauptstadt Graz wachsen Trüffeln! Das Trüffelfestival Graz ist ein internationales Fest rund um die exquisite Edelknolle.

Die Graz-Trüffel ist eine einzigartige kulinarische Kostbarkeit, ein Diamant in der Küche – unvergleichlich im Geschmack, sehr kostbar und teuer. Dieser Schatz wird exklusiv für die GenussHauptstadt Graz und das Trüffelfestival in den Grazer Stadtwäldern gesammelt.

Kulinarisch verwertbar sind allerdings nur die Burgunder- oder Herbsttrüffel, die Sommertrüffel und die Wintertrüffel. Von der Hohl- oder Holztrüffel und der rot-braunen Trüffel sollte man ebenso die Finger lassen wie von der Stinktrüffel!



graztourismus.at/truffelfestival



TRÜFFEL. WEIN. GENUSS.

Die Welt der Trüffelweine entdecken.

Dienstag, 20.10.2026, ab 17.00 Uhr

Paradeishof in Graz (Innenhof Kastner & Öhler, Zugang über Murgasse)

Der exklusive Auftakt zum Internationalen Trüffelfestival 2026 in Graz.

Wenn außergewöhnliche Trüffelweine aus Europas renommiertesten Weinregionen auf stilvolles Ambiente treffen, entsteht ein Genussabend der besonderen Art. **TRÜFFEL. WEIN. GENUSS.** eröffnet das Internationale Trüffelfestival 2026 mit einer exklusiven Verkostung im Paradeishof im Herzen von Graz.

Freuen Sie sich auf erlesene Weine aus dem Piemont, der Steiermark und weiteren Weinregionen. **Als Trüffelweine bezeichnen wir Weine, deren Charakter und Aromatik besonders harmonisch mit edlen Trüffeln zusammenspielen.** Entdecken Sie spannende Food-Pairings und erleben Sie, wie sich Wein und Trüffel perfekt ergänzen.

Begleitet wird die Verkostung von stimmungsvoller **Live-Musik**, die für die passende Atmosphäre im Paradeishof sorgt.

TRÜFFEL. WEIN. GENUSS. vereint Wein, Trüffel und Kulinarik zu einem exklusiven Abend voller besonderer Geschmacksmomente – der genussvolle Auftakt zum **Internationalen Trüffelfestival 2026** in Graz.

Tickets über oeticket: € 52,00



oeticket.at



„EI LOVE TRÜFFEL“ – KULINARIK. GENUSS. ERLEBNIS.

Sonntag, 25.10.2026, ab 11.00 Uhr

Paradeishof in Graz (Innenhof Kastner & Öhler, Zugang über Murgasse)

Wenn der Duft frisch gehobelter Trüffel auf **kreative Eiergerichte**, erlesene Weine und steirische Gastfreundschaft trifft, entsteht ein Genuss Erlebnis der besonderen Art.

„EI LOVE TRÜFFEL“ ist ein kulinarisches Highlight des Internationalen Trüffelfestivals Graz und lädt Genießerinnen und Genießer dazu ein, die faszinierende Welt des Trüffels mit allen Sinnen zu erleben.

Im historischen Paradeishof präsentieren die Gastronomiestände **raffinierte Trüffelspezialitäten** – von klassischen Eierspeisen über moderne Streetfood-Kreationen bis hin zu eleganten Fine-Dining-Variationen. **Live-Cooking, ausgewählte Weine, Live-Musik und eine stimmungsvolle Atmosphäre** machen den Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ob Trüffel-Liebhaber, Weinfreund oder neugieriger Feinschmecker – „EI LOVE TRÜFFEL“ verbindet Regionalität, hochwertige Kulinarik und italienisches Lebensgefühl zu einem einzigartigen Genussmoment im Herzen von Graz.

Wein
Steiermark

NEWSLETTER
ABONNIEREN!

Informiert
bleiben!



Foto © Lupi Spuma

Wein vom Berg. Mit Hand & Herz.

Die Sieger-Trüffelweine und mehr Infos
zu den herausragenden steirischen
Weinen und WinzerInnen findest Du auf

www.steiermark.wine/news



www.steiermark.wine

Wir
trinken
steirisch!

Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Finanziert von der
Europäischen Union



INTERNATIONALER TRÜFFELMARKT GRAZ

21.10. – 31.10.2026, 10.30 – 18.30 Uhr

(am 26.10.2026 geschlossen)

Paradeishof in Graz (Innenhof Kastner & Öhler, Zugang über Murgasse)

Nach dem großen Erfolg der letzten Jahre lädt die GenussHauptstadt Graz im Herbst 2026 wieder zum Trüffelmarkt im Paradeishof, wo zahlreiche internationale Aussteller exquisite, qualitativ hochwertige Trüffel-Spezialitäten aus den jeweiligen Regionen an ihren Ständen präsentieren:

Das Beste aus Alba: Frische Alba-Trüffel, typische Produkte und Speisen aus der Stadt Alba wie Tajarin mit weißen Trüffeln.

Steiermark trifft Piemont: Käseprodukte aus dem Piemont treffen auf Wildsalami aus der Steiermark.

KINARA & Trüffel: Cremiges Risotto, direkt im KINARA-Laib zubereitet, trifft auf feinsten Trüffel – ein besonderes Geschmackserlebnis.

Graz-Trüffel – GBG – Graz Tourismus: Gaumengut präsentiert die Graz-Trüffel und Produkte, die mit der Graz-Trüffel hergestellt werden.

Tartufo Prestige: Trüffelprodukte und Speisen aus Istrien.

Das Beste aus den Marken: Frische Trüffel, Trüffelprodukte und autochthone Weine wie Pecorino und Rosso Piceno Superiore.

Tartufizza: Handgemachte italienische Pizza-Kreationen: Genießen Sie exklusive Kreationen mit frischem schwarzem Trüffel.

Abgerundet wird das Angebot am Markt von einer **internationalen Selektion an Trüffelweinen** aus dem Piemont, der Toskana und der Steiermark.

TRÜFFEL UND WEIN

Sie bilden seit jeher eine perfekte Kombination

„Trüffelweine“ sind weiche, harmonische, elegante, reife und strukturierte Weine mit einer gut eingebundenen Säure und einem vollmundigen Körper. Sie ergänzen die Trüffel sowohl im Geschmack als auch im Aroma, ohne sie dabei zu übertrumpfen.

truffelwein.at

Highlights am Trüffelmarkt

Live Musik:

22.10. und 29.10.2026, ab 16.30 Uhr

Der Markt hat an beiden Tagen bis 20.00 Uhr geöffnet, am 25.10.2026, ab 11.00 Uhr

Meet and Greet mit dem Trüffelhund:

24.10. und 31.10.2026, 11.00 – 11.30 Uhr

22.10., 23.10., 29.10. und 30.10.2026, 14.30 – 15.00 Uhr
Mara & Sesia, zwei Hündinnen der Rasse Lagotto Romagnolo, bilden gemeinsam mit ihren Besitzern Judith und Markus ein perfekt abgestimmtes Trüffel-Team. Erleben Sie hautnah, wie die beiden ausgebildeten Trüffelhunde die kostbaren Pilze aufspüren – live bei den Show-Aufführungen am Markt.





TRÜFFELWANDERUNGEN

20.10. – 30.10.2026

Auf zur Schatzsuche in den Leechwald!

Mitten in Graz wachsen unter der Erde köstliche Trüffeln, aber wie findet man diesen wertvollen Bodenschatz?

Ganz einfach, wenn man's kann und einen fleißigen Helfer mit guter Nase hat! Heute übernehmen vor allem Trüffelhunde die Suche nach den kostbaren Knollen. Erleben Sie die quirligen Spürnasen – bei einer Trüffelpromenade im Leechwald. Dabei wird viel Wissenswertes zu den Themen Trüffel und dem Ökosystem Wald vermittelt.

Anschließend werden die Graz-Trüffel im Purberg im Hilmteichschlössl bei Montasio-Ravioli in Trüffel-Butter geschwenkt verkostet (inkl. Getränk).

Tickets über oeticket:

Preis für eine geführte Trüffelpromenade
inkl. Verkostung: Erwachsene: € 62,00
Kinder: € 48,00 (5 – 12 Jahre)



oeticket.at

Treffpunkt: Waldschule Graz
Hilmteichstraße 108, 8010 Graz
T +43/664/60872-8695

Termine der Trüffelpromaden:

Dienstag, 20.10.2026, 14.00 und 15.00 Uhr
Mittwoch, 21.10.2026, 14.00 und 15.00 Uhr
Donnerstag, 22.10.2026, 14.00 und 15.00 Uhr
Freitag, 23.10.2026, 09.00 und 12.00 Uhr
Dienstag, 27.10.2026, 14.00 und 15.00 Uhr
Mittwoch, 28.10.2026, 14.00 und 15.00 Uhr
Donnerstag, 29.10.2026, 14.00 und 15.00 Uhr
Freitag, 30.10.2026, 09.00 und 12.00 Uhr

Dauer: ca. 3 Stunden





TRÜFFELGERICHTE IN DEN PARTNERBETRIEBEN DER GENUSSHAUPTSTADT GRAZ

20.10. – 01.11.2026

Trüffeln zählen zu den wertvollsten Delikatessen der Welt. Ihr unverwechselbarer Duft und Geschmack veredeln Pasta, Fleischgerichte und vieles mehr – ein Genuss für jedes Feinschmeckerherz.

Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten rund um die Graz-Trüffel sowie mit Trüffeln aus der Steiermark, Alba und Istrien in folgenden Partnerbetrieben der Genusshauptstadt Graz.

Einige Betriebe setzen bei ihren Menübegleitungen zudem gezielt auf die steirischen Trüffelweine und sorgen damit für ein besonderes regionales Zusammenspiel von steirischem Wein und Graz-Trüffel.

Details zu den Events mit ausgewählten Trüffelwein-Winzern:

graztourismus.at/trueffelgerichte

AIOLA IM SCHLOSS

Andritzer Reichsstraße 144, schloss.aiola.at, T +43/316/890335

„Wirtshaus trifft Trüffel“ Trüffelménü um € 86,00 p. P. – 4-Gang-Menü, wahlweise mit Weinbegleitung.

AIOLA UPSTAIRS

Schloßberg 2, upstairs.aiola.at, T +43/316/818797

Elegantes Trüffelménü um € 90,00 p. P. – 4-Gang-Menü, wahlweise mit Weinbegleitung. Zusätzlich gibt es Trüffelfrühstück und Snacks im gesamten Festivalzeitraum.

DREIZEHN BY GAUSTER

Franziskanerplatz 13, dreizehnbygauster.at, T +43/316/838567

29.10. und 30.10.2026: Trüffeldinner – 5 Gänge um € 99,00 p. P. zzgl. Gedeck, wahlweise mit Weinbegleitung. Buchbar jeweils um 17.00 Uhr und 20.00 Uhr.

EL GAUCHO IM LANDHAUS

Landhausgasse 1, elgaucho.at, T +43/316/830083

20.10.2026, 19.00 Uhr: Wine Makers Trüffel-Dinner – 5 spektakuläre Trüffel-Gänge, dazu feinste Weinbegleitung. Preis: € 159,00 p. P.

Reservierung: T +43/316/830083.

Im Zeitraum des Trüffelfestivals stehen zudem verschiedene Trüffelgerichte auf der Speisekarte zur Auswahl.

EL PESCADOR

Landhausgasse 6, elpescador.at, T +43/316/829030

3-Gänge-Trüffelménü über den ganzen Festivalzeitraum (Mittag und Abend): Mit weißer Trüffelbutter überbackenes Jakobsmuscheln mit jungem Blattspinat | Steinbuttfilet mit weißen Bohnen-Cassoulet, schwarzem Trüffel und gegrillten Artischocken | Schokoladentrüffel mit Portweinbirnen und Honigeis. Preis: 69,00 € p. P. Reservierung: +43/316/829030

FERL'S WEINSTUBE BEI KARLI PICHLMAIER

Burggasse 10, pichlmaier-wirtshaus.at, T +43/316/840233

Im Zeitraum des Trüffelfestivals stehen folgende Trüffelgerichte auf der Speisekarte: Trüffeleierspeise | Cremige Tagliatelle mit Trüffel | Risotto mit Trüffel.

NOVA AIR RESTAURANT BOEING IM FLUGZEUGHOTEL NOVAPARK

Fischeraustraße 22, novapark.at, T +43/316/682010 724

24.10.2026: 4-Gang-Trüffelménü, wahlweise mit Trüffelwein-Begleitung. Gedeck: Gruß aus der Küche | Gebeizte Lachsforelle mit Roter Rübe, Apfel, frischem Kren und gehobeltem schwarzem Wintertrüffel | Kräftige Rinderconsommé mit Trüffel-Ravioli, feinem Wurzelgemüse, Schnittlauchöl | Maishuhn-Supreme auf samtigem Trüffel-Kartoffelpüree, glaciertem Babykürbis, kräftiger Demi-glace und frisch gehobeltem Herbsttrüffel oder frische Linguine in cremiger Trüffelrahmsauce Parmesan-Espuma, gebratenen Garnelen (oder veggì) und schwarzem Wintertrüffel | Tonkabohnen-Crème brûlée, Mandelkrokant, feinem Trüffelhonig und Trüffelpraline. 4-Gang-Menü: € 75,00 | Weinbegleitung 4-Gang: € 35,00

FRANCIS – BISTRO

Franziskanerplatz 13, francis-bistro.at, T +43/664/4031001

Während des gesamten Trüffelfestival-Zeitraums werden Trüffelgerichte à la carte angeboten.



FÜRSTENSTAND – DAS BERGRESTAURANT

Fürstenstandweg 100, fuerstenstand.at, T +43/664/3954185

Während des Trüffelfestivals werden einige **Trüffelgerichte** mit Trüffeln verschiedener Herkunft in die Speisekarte einfließen.

GASTHAUS STAINZERBAUER

Bürgergasse 4, stainzerbauer.at, T +43/316/821106

Auf der Speisekarte stehen verschiedene **Trüffelgerichte** zur Auswahl.

GENIESSEREI AM MARKT

Kaiser-Josef-Platz 27/29, Stand 23/25, geniessereiammarkt.at

T +43/664/9211005

Steiermark(t)dinner by Alexander Posch mit Trüffel-Edition – im ganzen Festivalzeitraum.

GLÖCKL BRÄU

Glockenspielplatz 2-3, gloecklbraeu.at, T +43/316/814781

Während des gesamten Festivalzeitraums gibt es ein **Trüffelgericht** auf der Speisekarte.

GOLDKOST

Landhausgasse 1, goldkost.at, T +43/316/830083855

Nicht alles, sondern von allem das Beste: Die **Trüffel-Bretteljaue** mit den besten Trüffelspezialitäten zum Durchkosten und mit den besten Trüffelweinen aus Österreich, Italien und Frankreich. Große Trüffelspezialitätenauswahl!

GUT SCHLOSSBERG

Am Fuße des Schlossberges 3, gut-schlossberg.at, T +43/664/9683713

Im Zeitraum des Trüffelfestivals werden folgende **Trüffel-Gerichte** serviert: Steirische Gebirgsgarnelen in Trüffelbutter auf veganer Kürbis-Kastanien-Tajine | Kartoffelgnocchi mit Trüffelrahmsauce | Getrüffelte Junghennenbrust im Papillon mit Gemüse Mille feuille | Getrüffelte Schwammerlsuppe mit steirischem Heidensturz | Getrüffelter Vitello mit Räucherfischcreme.

KITCHEN 12

Kaiser-Josef-Platz 3, kitchen12.at, T +43/664/5236930

20.10. – 01.11.2026: Exquisites **Trüffelménü** für 8 bis 36 Personen. Telefonische Vorreservierung notwendig!

MOHRENWIRT

Mariahilferstraße 16, mohrenwirt-graz.at, T +43/316/904440

Es werden täglich verschiedene **Trüffelgerichte** angeboten.

LANDHAUSKELLER

Schmiedgasse 9, landhauskeller.at, T +43/316/830276

Im Zeitraum des Trüffelfestivals werden **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte angeboten.

HÄUSERL IM WALD

Roseggerweg 105, legenstein-hiw.at, T +43/316/391165

Trüffel-Menü in 6 Gängen: Hirsch-Rohschinken mit Graz-Trüffel und Rucola | Kürbis-Ingwer-Suppe mit Trüffel | Hausgemachte Bandnudeln mit Trüffel und Trüffelrahmsauce | Quitten-Sorbet mit Sekt | Filetsteak oder Saibling mit Graz-Trüffel, Trüffelsauce und Erdäpfelgratin | Trüffel-Schoko-Mousse-Crème mit Grand Marnier. Preis: € 88,80 p. P. Reservierung: T +43/316/391165
Die angebotenen **Trüffelgerichte** können im Zeitraum des Trüffelfestivals auch einzeln und à la carte bestellt werden.

OPERNCAFÉ BRASSERIE

Opernring 22, operncafe.at, T +43/316/830436

01.11.2026, 09.00 – 13.00 Uhr: Trüffel Jazz Brunch mit Live-Musik von Evelyn Berkecz & Band. Kaltes und warmes Buffet, 2 Trüffel-Gänge serviert inkl. ein Glas Prosecco und ein Kaffee. Preis: € 85,00 p. P.

PUR DIE KOCHSCHULE@COOKINA – ANNENSTRASSE

Annenstraße 47, pur-kochschule.at, T +43/676/4080320

22.10.2026, 16.00 – 21.00 Uhr: Trüffel-Kochkurs – Patrick Spenger kocht mit Ihnen ein 4-gängiges Trüffel-Menü. Dazu werden Trüffelweine von Trüffelfinalisten verkostet und zu den Gängen serviert. Preis inkl. Trüffel-Weinbegleitung: € 180,20 p. P. Anmeldung: pur-kochschule.at

RESTAURANT FLORIAN IM PARKHOTEL GRAZ

Leonhardstraße 8, parkhotel-graz.at, T +43/316/363060

Während des Trüffelfestivals wird ein **3-Gang-Trüffelfestival-Menü** serviert: Getrüffelte Ziegen-Brûlée, Wachtelbrust, Birnenragout | Hirschkalbsrücken, Cranberry, Kohlsprossen, getrüffelter Erdäpfelpüree | Trüffel, Kastanie, weiße Schokolade. Preis: € 62,00 p. P. exkl. Gedeck.



TAGESCAFÉ FREIBLICK

Sackstraße 7 – 13, freiblick.co.at, T +43/316/835302

Im Rahmen des Trüffelfestivals wird eine eigene Karte mit **Trüffelgerichten** angeboten.

RESTAURANT SCHLOSSBERG

Am Schlossberg 7, schlossberggraz.at, T +43/316/840000

Im Zeitraum des Trüffelfestivals stehen verschiedene **Trüffelgerichte** auf der Speisekarte zur Auswahl.

25.10.2026, 10.30 Uhr: „Trüffel-Brunch“ in der Skybar, Preis: € 89,00 p. P.
24.10., 30.10., 31.10., 17.00 – 20.30 Uhr: „Bistrot Joséphine Les Truffes“ –
 Französischer Charme trifft auf die Faszination des Trüffels: Im Bistrot Joséphine Les Truffes wählen Sie Ihr persönliches 4-Gang-Menü à la carte und genießen einen genussvollen Abend in der Skybar über den Dächern von Graz. Preis: € 99,00 p. P.

SALON MARIE

Grieskai 4-8, salonmarie.at, T +43/316/706683

3-Gang-Trüffelménü während des Trüffelfestivalzeitraums: € 59,00 p. P.
 Beef Tatare mit gebackenem Eidotter, Trüffel Mayonnaise, eingelegten Pilzen & frischer Trüffel | Maishuhnbrust – Trüffel Roulade mit Sauce Supreme, Kartoffel- Sellerie Flan & Urkarotten | Schokoladen Trüffel mit Birnenkern, Zirben Biskuit & Vanillie Trüffeleis.

SCHANZLWIRT

Leonhardplatz 4, schanzlwirt.at, T +43/316/228793

31.10.2026: Exklusiver Trüfflabend unter dem Motto „Heimatküche und die dunkle Knolle“.

Im gesamten Festivalzeitraum wird ein eigenes **Trüffelgericht** angeboten: Geschmorte Kalbsbackerl mit Trüffelpolenta und Rotweinschalotten.

STAMMTISCH AM PAULUSTOR

Paulustorgasse 8, stammtisch.restaurant, T +43/316/813803

Während des gesamten Zeitraums werden **Trüffelgerichte mit Trüffeln aus Graz und Istrien** serviert.

STREETS BY EL GAUCHO

Waagner-Biro-Straße 109, streets-graz.at, T +43/316/573357

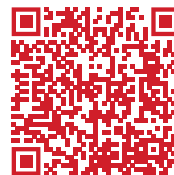
Während des Trüffelfestivalzeitraums gibt's als Special **Trüffel-Käsefondue**, buchbar ab 2 Personen. Preis: € 19,00 p. P. (Hauptgericht).

DIE AUSGEZEICHNETEN STEIRISCHEN TRÜFFELWEINE

In der Steiermark gelten kräftige, trockene steirische Weißweine als perfekte Begleiter zu Trüffel. Jedes Jahr im Herbst wird in Graz nicht nur die „Graz-Trüffel“ gefeiert – auch der passende Wein dazu erhält eine Bühne: der **Steirische Trüffelwein**.

In einem gemeinsamen Wettbewerb mit der Wein Steiermark werden jene steirischen Weine in einer Blindverkostung gekürt, die das komplexe Aroma des Trüffels besonders gut ergänzen.

Die drei Siegerweine, ausgezeichnet mit der **Goldenen Trüffelwein-Medaille**, werden am internationalen Trüffelmarkt Graz zum Verkosten angeboten und begleiten gemeinsam mit den weiteren Trüffelwein-Finalisten auch Trüffelgerichte in den Partnerbetrieben der Genuss-Hauptstadt Graz.



Wein Steiermark – Trüffelweine 2026

visitgraz



TOURISMUSINFORMATION REGION GRAZ

Buchung & Informationen:

Tourismusinformation Region Graz, Herrengasse 16, 8010 Graz, Austria

T +43/316/8075-0, info@graztourismus.at

graztourismus.at | genusshauptstadt.at



Partner:



Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH. Grafik: Graz Tourismus und Stadtmarketing GmbH. Fotografie: Graz Tourismus – Werner Krug, Harry Schiffer, Markus Spenger, Alexander Andreadis, Gregor Hiebl, Skomma5sinne – MotionAds, Archiv Graz Tourismus. Druck: Druckerei Klampfer. Alle Informationen und Preise vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Änderungen vorbehalten.
© Graz Tourismus 2026.

Dieses Produkt wurde nach den Richtlinien des österreichischen Umweltzeichens ZU-24, UWZ: 900, und mit PEFC-zertifiziertem Papier mit reinen Pflanzenfarben ohne Chemie und mit Sonnenstrom hergestellt.

